



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BADEMLİ KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

200 g margarin

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı limon suyu

4 yumurta

1 su bardağı yaprak badem

Krema:

5 su bardağı süt

2 yemek kaşığı üzüm pekmezi

2 poşet Dr. Oetker Keşkül

100 g margarin

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 28 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir kapta margarin, pudra şekeri, şekerli vanilin ve limon suyunu mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek çırpmaya devam edin. Elediğiniz unu ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba yayın. Üzerine bademleri serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Süt, pekmez ve 2 poşet keşkülü orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğutun.

Margarini mikser ile pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. Hazırladığınız keşkülü ilave edin ve 3 dakika daha çırpın.

Soğuyan keki enlemesine ikiye kesin, araya keşkülü sürüp ikinci katı kapatın.

Buzdolabında 1- 2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168568 • adi:Kremalı Bademli Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:26